

Описание товара Фритюрница электрическая

Kocateq MCEF 56



Описание

Электрическая фритюрница **Kocateq MCEF 56** используется в составе тепловой линии 600 или отдельно на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира. Модель оснащена термостатом и регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплекте поставки входят хромированная корзина, специальная структура для подвешивания корзины над емкостью, сетка закрывающая ТЭНы и крышка.

Особенности:

- Слив масла производится через трубу на фронтальной панели в нижней части фритюрницы
- Устанавливается отдельно или на специальном стенде
- Для традиционного приготовления

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Мощность	6 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	630 мм
Высота	300 мм
Страна производства	Турция
Температурный режим	от 100 до 180 °С

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	2
Объем одной ванны	5 л
Общий объем фритюрного масла	от 6 до 14 л
Кран для слива масла	Да
Старая цена	52612
Бренд	Kocateq

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.